

博奥厨业生产扒炉 双缸电热炸炉规格 吕梁双缸电热炸炉

产品名称	博奥厨业生产扒炉 双缸电热炸炉规格 吕梁双缸电热炸炉
公司名称	山东省博兴县博奥厨业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省滨州市博兴县兴福镇
联系电话	13706372866

产品详情

双缸电热炸炉的特点介绍

双缸电热炸炉内外整体采用合金钢结构，具有款式新颖，结构合理，操作方便，升温快，清洁卫生等特点，是快餐店，小食店专用的设备。

适用范围:食品屋，面包房，双缸电热炸炉规格，西餐厅，家庭，早餐厅，双缸电热炸炉品牌，食堂。双缸电热炸炉独特外观设计，美观大方，操作简单。双缸电热炸炉造型美观，受热均匀，吕梁双缸电热炸炉，持久保温效果非常好，控温功效高，经济实用，节能环保。欢迎新老客户莅临选购。

双缸电热炸炉操作方法

- 1、使用时应保持油锅内的油面高度大于1/4油锅深度，但高油面高度不能大于2/3油锅深度。
- 2、锅盖为保持锅内清洁和保温而成，加盖时应注意盖子上不有水，以免水珠滴入锅中热油飞溅伤人。
- 3、油锅内的护板是为保护电热管而设，在炸制食品时，护板必须放在油锅内，炸锅每次用完后应切断电源，确保安全。

山东博奥拥有经验丰富的机械工程师和一批专业的技术人员，买好的双缸电热炸炉，双缸电热炸炉图片，买放心的双缸电热炸炉来山东省博兴县博奥厨业有限公司！

下面介绍下双缸电热炸炉的清洗：

- 1、用刷子清洗设备时，需要把设备停下来。如果无法停下来，清洗时要特别注意驱动连接部和搬运部。
- 2、操作盘和驱动马达不能进水。
- 3、各装置装卸时必须由数人一起完成。
- 4、加黄干油时必须停止设备的运转。

博奥厨业始终致力于双缸电热炸炉的研发、生产和销售，双缸电热炸炉均采用不锈钢精工制作而成，欢迎新老客户莅临选购。

博奥厨业生产扒炉(图)-双缸电热炸炉规格-吕梁双缸电热炸炉由山东省博兴县博奥厨业有限公司提供。山东省博兴县博奥厨业有限公司为客户提供“保温售饭台,扒炉,铁板烧设备,煮面炉”等业务，公司拥有“博奥,卓乾”等品牌，专注于机械加工等行业。欢迎来电垂询，联系人：张东玉。